# Arab Republic of Egypt

## EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 2613-2 (2008) (Arabic): SHELF LIFE FOR FOOD PRODUCTS, Part 2: SHELF LIFE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٢٦١٣-٢/ ٢٠٠٨

# فترات صلاحية المنتجات الغذائية

## الجزء : الثانى

## فترات الصلاحية

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٧ / ٣ / ٢٠٠٨

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

**الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة**

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

# فترات صلاحية المنتجات الغذائية

# الجزء الثانى : فترات الصلاحية

## المقدمة

هذه المواصفة تلغى المواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣جـ ٢/ ٢٠٠٦ الخاصة بـ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية" وتحل محلها كما تحل محل جميع ما يرد من فترات صلاحية بالمواصفات القياسية المصرية الخاصة بالمنتجات الغذائية ذاتها .

## ١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بفترات صلاحية السلع الغذائية الموضحة بالجداول التالية :

- جدول (١) :فترات صلاحية الاسماك ومنتجاتها.
- جدول (٢) :فترات صلاحية الالبان ومنتجاتها.
- جدول (٣) :فترات صلاحية اللحوم ومنتجاتها.
- جدول (٤) :فترات صلاحية المنتجات المتنوعة.

## جدول (١)
## فترات صلاحية الأسماك ومنتجاتها

**أسماك مجمدة تحفظ عند درجة حرارة لا تزيد على ( - ١٨° س )**

| إسم المنتج | رقم المواصفة | إسم المواصفة | مدة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| أسماك مدخنة على البارد | ٢٨٨ / ٢٠٠٥ | الأسماك المدخنة | ٥ شهور | يحفظ المنتج داخل عبوة مفرغة الهواء تحافظ على صلاحيته |
| أسماك مدخنة على الساخن أو نصف ساخن | | | ٤ شهور | يغلف المنتج و يوضع داخل عبوة تحافظ على صلاحيته |
| | | | ٣ شهور | يحفظ المنتج داخل عبوة مفرغة الهواء تحافظ على صلاحيته |
| الجمبرى والقشريات | ٥١٦ / ٢٠٠٥ | الجمبرى المجمد | ٨ شهور | عبوة بلاستيك أو كرتون |
| الأسماك المجمدة | ٨٨٩ جـ١ ، جـ٢/ ٢٠٠٥ ، جـ٣ / ٢٠٠٧ | الأسماك المجمدة | ٦ شهور | |
| الحبار ( السبيط ) المجمد | ٢٨٠٠ / ٢٠٠٦ | الحبار ( السبيط ) المجمد | ١٠ ( عشرة ) شهور السبيط المجمد مزال الأحشاء.<br>٨ شهور السبيط المجمد غير مزال الأحشاء | |
| الاستكوزا المجمدة (اللوبستر) | ٢٠٠٥/٥٠٢٢ | الاستاكوزا المجمدة سريعا | ٨ شهور | |
| أسماك مجمدة مغطاة ( أصابع – شرائح) | ٢٠٠٥/٣٤٩٥ | منتجات الأسماك المغطاة بطبقة عجينة أو بقسماط و المجمدة | ٦ شهور و فى حالة المنتجات التى لم يجرى عليها أية عمليات طهى يجب الا تتجاوز تاريخ صلاحية السمك المعد منه | |

## أسماك مبردة تحفظ عند درجة حرارة من صفر س° إلى٤ ° س

| إسم المنتج | رقم المواصفة | إسم المواصفة | مدة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| أسماك مدخنة على البارد | ٢٨٨ / ٢٠٠٥ | الاسماك المدخنة | شهرين ونصف | يحفظ المنتج داخل عبوة مفرغة الهواء تحافظ على صلاحيته |
| | | | شهرين | يغلف المنتج ويوضع داخل عبوه تحافظ على صلاحيته |
| اسماك مدخنة على الساخن ونصف الساخن | | | ١٥ يوم | يحفظ المنتج داخل عبوه مفرغة الهواء تحافظ على صلاحيته |
| الكافيار | ٣٠١٨ / ٢٠٠٧ | البطارخ والكافيار | ٦ شهور للكافيار المبستر المعبأ تحت التفريغ | |
| البطارخ | | | ٦شهور للبطارخ المعبأة تحت التفريغ | |
| الجمبري المبرد | ٥٠٢١ / ٢٠٠٥ | الجمبرى المبرد | ٧ أيام من تاريخ الصيد | |
| الجمبرى المبرد المطهى | | | ٥ أيام من تاريخ التجهيز | |

**أسماك تحفظ عند درجة حرارة مناسبة فى مخازن جيدة التهوية**

| إسم المنتج | رقم المواصفة | إسم المواصفة | مدة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| البطارخ والكافيار | ٢٠٠٧ / ٣٠١٨ | البطارخ والكافيار | ٩ شهور للبطارخ عند درجة حرارة من –٢˚س إلى –٤ ˚ س | معبأة تحت تفريغ |
| | | | ١٨ شهر للكافيار المبستر عند درجة حرارة من – ٥˚س ألى – ١٠˚س | |
| | | | ١٢شهر للكافيار المبستر عند درجة حرارة من – ٢˚ إلى – ٤˚س | |
| | | | ٣ شهورللبطارخ | |
| الاسماك الكاملة المبردة | ٢٠٠٥/٣٤٩٤ | الاسماك المبردة | ٧ أيام من تاريخ الصيد عند درجة حرارة اعلى من الصفر المئوى ولا تزيد على ٤˚س | |
| الاسماك الكاملة المبردة منزوعة الاحشاء أو المقطعة أو الشرائح المبردة | | | ١٧ يوم من تاريخ الصيد عند درجة الصفر المئوى للاسماك عالية الدهن<br><br>٢١ يوم من تاريخ الصيد عند درجة الصفر المئوى للاسماك قليلة الدهن | |



www.pdftron.com PDFSecure Demo

# جدول (٢)

## فترات صلاحية الألبان ومنتجاتها

**البان ومنتجاتها تحفظ على درجة حرارة مناسبة:**

| اسم المنتج | رقم المواصفة | اسم المواصفة | فترة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ بمسمياته المختلفة | ٩٩٩-٢٠٠٥/١<br>٩٩٩-٢٠٠٥/٢ | الجبن المطبوخ<br>معجون الجبن المطبوخ | ١٢ شهرا | عبوة معدنية |
| الجبن الطرى المسوى بمسمياته المختلفة | ٢٠٠٥/١٠٠٨ بأجزائها فيما عدا جـ ٥ | الجبن الطرى | ١٢ شهرا<br>٦ شهور | عبوة معدنية |
| الكريمة السائلة نباتية الدهن المعقمة | ٢٠٠٥/١٦٠٠ | الكريمة السائلة نباتية الدهن المعدة للخفق | ١٢ شهرا<br>٦ شهور | عبوة معدنية |
| الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ نباتى الدهن | ١١٣٢-٢٠٠٥/١<br>١١٣٢-٢٠٠٥/٢ | الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية<br>معجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون | ١٢ شهر | عبوة معدنية |
| الجبن الطرى المسوى نباتى الدهن بمسمياته المختلفة | ٢٠٠٥/١٨٦٧ | الجبن الطرى نباتى الدهن | ١٢ شهر<br>٦ أشهر | عبوة معدنية<br>عبوة محكمة الغلق مانعة لتسرب الرطوبة |
| اللبنة المحفوظة فى الزيت | ٢٠٠٦/٣١٥٧ | اللبنة | ٦ شهور | |
| اللبن المعقم | ٢٠٠٥/١٦٢٣ | اللبن المعقم طويل العمر | ١٢ شهر<br>٦ أشهر | عبوة معدنية |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| اللبن المطعم المعقم | ١٦٤١/ ٢٠٠٥ | اللبن المطعم المحلى المعقم بالطريقة اللحظية | ١٢ شهرا<br>٦ أشهر | عبوة معدنية |
| القشدة المعقمة | ١٥٤-٢/ ٢٠٠٥<br>١٥٤-٤/ ٢٠٠٥ | القشدة الطبيعية السائلة<br>القشدة الطبيعية المخفوقة | ١٢ شهرا<br>٦ أشهر | عبوة معدنية |
| السمن ( المسلى ) | ١٥٤-٨/٢٠٠٥<br>١٥٤-٧/٢٠٠٥ | - المسلى الجاموسىالطبيعى المحلى<br>- منتجات دهن اللبن البقرى | ٢٤ شهرا<br>١٢ شهرا | عبوة معدنية |
| الكريمة السائلة نباتية الدهن | ١٦٠٠/ ٢٠٠٥ | الكريمة السائلة نباتية الدهن المعدة للخفق | ١٢ أشهر<br>٦ شهر | عبوة معدنية |

**ألبان و منتجاتها مبردة عند درجة حرارة لا تزيد على ٥°س :**

| اسم المنتج | رقم المواصفة | اسم المواصفة | فترة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| - اللبن المبستر | ١٦١٦/٢٠٠٥ | الألبان المبسترة | ٥ أيام | |
| - اللبن المبستر طويل العمر | | | ١٥ يوم | |
| الزبادى المطعم | ١٦٥٠/٢٠٠٥ | اللبن الزبادى المطعم | ١٥ يوم | عبوة مناسبة ملحومة |
| اللبنة | ٣١٥٧/٢٠٠٦ | اللبنة | ١٥ يوم | |
| اللبنة المعاملة بالحرارة | | | ٤ شهور | |
| الجبن المطبوخ<br>معجون الجبن المطبوخ بمسمياته | ٩٩٩-١/٢٠٠٥<br>٩٩٩-٢/٢٠٠٥ | الجبن المطبوخ<br>معجون الجبن المطبوخ | ٦ أشهر | |
| الجبن الجاف بمسمياته المختلفة | ١٠٠٧/٢٠٠٥ | الجبن الجافة وأجزائها | ١٨ شهرا | |
| الزبد | ١٥٤-٥/٢٠٠٥ | الزبد البقرى الطبيعى | شهرين | |
| | ١٥٤-٦/٢٠٠٥ | الزبد الجاموسى الطبيعىالمحلى | | |
| الزبادى السادة | ١٠٠٠/٢٠٠٥ | اللبن الزبادى | ٧ يوم<br>١٥ يوم | عبوة مناسبة ملحومة |
| الزبادى المعامل حراريا | | | ٤٢ يوم | عبوات مناسبة ملحومة |
| الجبن نصف الجاف بمسمياته المختلفة | ١١٨٣/٢٠٠٥ | الجبن نصف الجاف وأجزائها | ٩ أشهر | |
| الجبن الطرى الطازج بمسمياته المختلفة | ١٠٠٨/٢٠٠٥<br>بأجزائها فيما عدا جـ ٥ | الجبن الطرى | شهر | |
| الجبن الطرى المسوى بمسمياته المختلفة | | | ١٢ شهر | عبوة محكمة الغلق مانعة لتسرب الرطوبة |

| اسم المنتج | رقم المواصفة | اسم المواصفة | فترة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| الجبن الطرى الثلاجة | ١٠٠٨-٥/٢٠٠٥ | الجبن الطرى- جبن الثلاجة | ٦ أشهر | |
| الكريمة السائلة نباتية الدهن المعدة للخفق | ١٦٠٠/٢٠٠٥ | الكريمة السائلة نباتية الدهن المعدة للخفق | ١٥ يوم | |
| الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ نباتى الدهن بمسمياته المختلفة | ١١٣٢-١/٢٠٠٥<br>١١٣٢-٢/٢٠٠٥ | الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية<br>معجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية | ٦ أشهر | |
| - الجبن الطرى الطازج نباتى الدهن بمسمياته المختلفة | ١٨٦٧/٢٠٠٥ | الجبن الطرى نباتى الدهن | شهر | عبوة محكمة الغلق مانعة لتسرب الرطوبة |
| - الجبن الطرى المسوى نباتى الدهن بمسمياته المختلفة | | | ١٢ شهر | |

**البان ومنتجاتها مجمدة تحفظ عند درجة حرارة لاتزيد على (-١٥ ° س ) :**

| اسم المنتج | رقم المواصفة | اسم المواصفة | فترة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| الأيس كريم | ١١٨٥-١/٢٠٠٥<br>١١٨٥-٢/٢٠٠٥<br>١١٨٥-٣/٢٠٠٥ | المثلوجات اللبنية والمائية ( الأيس كريم ) :<br>المثلوجات اللبنية<br>المثلوجات المائية<br>المثلوجات نباتية الدهن | ١٢ شهرا | |
| الزبد | ١٥٤-٥/٢٠٠٥<br>١٥٤-٦/٢٠٠٥ | الزبد البقرى الطبيعى<br>الزبدالجاموسى الطبيعى المحلى | ١٨ شهرا | |

# جدول (٣)

## فترات صلاحية اللحوم ومنتجاتها

## لحوم ودواجن مجمدة تحفظ عند درجة حرارة لاتزيد على – ١٨° س

| أسم المنتج | رقم المواصفة | أسم المواصفة | مدة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| بيرجر اللحم المجمد | ١٦٨٨/ ٢٠٠٥ | بيرجر اللحم المجمد | ٣ شهور من تاريخ الانتاج على ألا يتجاوز تاريخ انتهاء صلاحية اللحم المعد منه | عبوة مناسبة غير منفذه للرطوبة |
| اللحم المفروم المخلوط ببروتين فول الصويا | ٢٠٩٧/ ٢٠٠٥ | اللحم المفروم المخلوط ببروتين فول الصويا | ٣ شهور من تاريخ الانتاج ولا تقل عن ٧ أيام على ألا يتجاوز تاريخ انتهاء صلاحية اللحم المعد منه | عبوات مناسبة غير منفذه للرطوبة |
| مفروم اللحم الصافى | ١٦٩٤/ ٢٠٠٥ | مفروم اللحم الصافى | ٣ شهور من تاريخ الانتاج ولاتقل عن ٧ أيام على ألا يتجاوز تاريخ انتهاء صلاحية اللحم المعد منه | عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة |
| الكبد المجمد | ١٤٧٣/ ٢٠٠٧ | الكبد المجمد | ٧ شهور من تاريخ الذبح<br><br>عبوات التجزئة (للكبد المجزأ) شهرين من تاريخ التعبئة على ان لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحية عبوة التجزئة تاريخ انتهاء صلاحية الكبد المعد منه | عبوات مناسبة غير منفذه للرطوبة |
| - الكلاوى والقلوب واللسان المجمدة | ٢٠٦٢/ ٢٠٠٥ | الكلاوى والقلوب والطحال والمخ والبنكرياس واللسان المجمدة | ٧ شهور من تاريخ الذبح | |
| - والطحال والمخ والبنكرياس المجمدة | | | شهرين من تاريخ الذبح | |
| - اللحوم المجمدة ( البقرى والجملى والجاموسى و الأغنام والماعز) | ١٥٢٢/ ٢٠٠٥ | اللحوم المجمدة | ١٢ شهر من تاريخ الذبح | |
| منتجات لحم الدجاج والدجاج الرومى<br>١- كفتة الدجاج والدجاج الرومى المجمدة<br>٢- كبة الدجاج والدجاج الرومى والكفتة المضاف إليها الأرز المجمدة<br>٣- بيرجر الدجاج والدجاج الرومى المجمد | ٢٩١٠/ ٢٠٠٥ | منتجات لحم الدجاج والدجاج الرومى المجمدة :<br>١- كفتة الدجاج والدجاج الرومى<br>٢- كبة الدجاج والدجاج الرومى<br>٣- بيرجر الدجاج والدجاج الرومى المجمد | ٣ شهور من تاريخ التصنيع ولاتتجاوز هذه المدة فترة صلاحية الدواجن المعد منه | |
| سجق الدواجن المجمد | ٢٩١١/ ٢٠٠٥ | سجق الدواجن المجمد | ٣ شهور من تاريخ التصنيع ولاتتجاوز هذه المدة فترة صلاحية الدواجن المعد منه | |

## فترات صلاحية اللحوم ومنتجاتها

### لحوم ودواجن مجمدة تحفظ عند درجة حرارة لاتزيد على – ١٨° س

| أسم المنتج | رقم المواصفة | أسم المواصفة | مدة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| الطيور الداجنة والأرانب المجمدة | ١٠٩٠/ ٢٠٠٥ | الطيور الداجنة والأرانب المجمدة | ١٢ شهر من تاريخ الذبح | أكياس بولى ايثلين محكم الغلق توضع الأكياس فى صناديق من الكرتون متينه ونظيفة غير منفذة للرطوبة |
| السجق المجمد | ١٩٧٢/ ٢٠٠٥ | السجق المجمد | ٣ شهور من تاريخ الانتاج ولاتقل عن ٧ أيام على ألا يتجاوز تاريخ أنتهاء صلاحية اللحم المعد منه | |
| الكفتة المجمدة | ١٩٧٣/ ٢٠٠٥ | الكفتة المجمدة | ٣ شهور من تاريخ الانتاج ولا تقل عن ٧ أيام على ألا يتجاوز تاريخ أنتهاء صلاحية اللحم المعد منه | عبوة مناسبة غير منفذ للرطوبة |
| منتجات لحم الطيور الداجنة المجمدة | ٣٤٩٣/ ٢٠٠٥ | منتجات لحم الطيور الداجنة المعاملة حراريا | ٣ شهور من تاريخ التعبئة للمنتج المجمد المطهى ونصف المطهى على ألا تتجاوز صلاحية المنتج صلاحية الدجاج المعد منه | |
| الفورانكفورتر والهوت دوج والسوسيس المجمد | ٣٤٩٢/ ٢٠٠٥ | الفرانكفورتر والهوت دوج والسوسيس | ٣ شهور للمجمد من تاريخ التعبئة | |
| لحوم نعاميات مجمدة | ٣٧٠٨/ ٢٠٠٢ | لحوم النعاميات المبردة والمجمدة | ٦ شهور للمنتج المجمد من تاريخ الذبح | |

### لحوم ودواجن مصنعة تتطلب درجة حرارة معينة للحفظ

| أسم المنتج | رقم المواصفة | أسم المواصفة | مدة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| البسطرمة | ١٠٤٢/ ٢٠٠٥ | البسطرمة | لا تتجاوز فترة الصلاحية شهر من تاريخ الانتاج مع الالتزام بما جاء بالبند ١٠/٢/٣ على ان يحفظ قالب البسطرمة فى الثلاجة بمجرد قطع اى جزء منه | قشرة من المواد المغلفة |
| مفروم اللحم الصافى | ١٦٩٤/ ٢٠٠٥ | مفروم اللحم الصافى | لاتتجاوز ٧ أيام ولا تقل عن ٤ أيام على ان يحفظ على درجة حرارة من صفر : ٤°س | |
| لانشون اللحم | ١١١٤/ ٢٠٠٥ | لانشون اللحم | ٤ شهور للانشون المعبأ من تاريخ الانتاج | اللانشون نصف الجاف : * عبوات مناسبة. لانشون الثلاجة : يحفظ علي درجة حرارة ( ١- ٤°س ) |
| الدواجن والارانب المبردة | ١٦٥١/ ٢٠٠٥ | الطيور الداجنة والارانب المبردة | ٦ أيام على (درجة ٤°س ) من تاريخ الذبح | عبوة من البولى ايثلين أو عبوات مناسبة |

## لحوم ودواجن مصنعة تتطلب درجة حرارة معينة للحفظ

| أسم المنتج | رقم المواصفة | أسم المواصفة | مدة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| منتجات لحم الطيور الداجنة المبردة | ٣٤٩٣/ ٢٠٠٥ | منتجات لحم الطيور الداجنة المعاملة حراريا | ٧ أيام للمنتجات نصف مطهية<br>٣ شهور للمنتجات كاملة الطهىعلى ان تحفظ تحت تفريغ.<br>ولاتقل عن ٣ أيام( على ان تحفظ على درجة لا تزيد علي ٤ ˚س ). | |
| الفرانكفورتر والهوت دوج والسوسيس المبرد | ٣٤٩٢/ ٢٠٠٥ | الفرانكفورتر والهوت دوج والسوسيس | ٣ شهور مبرد و معبأة تحت تفريغ<br>٢ شهر مبرد<br>على ألا تتجاوز صلاحية المنتج صلاحية اللحم المعد منه و (تحفظ على درجة حرارة (١- ٤ ˚س) | |
| لانشون لحم الدواجن | ١٦٩٦/٢٠٠٥ | لانشون لحم الدواجن | ٤ شهور للمنتج الجاف والمنتج المبرد ( ١-٤ ˚س ) المعبأ تحت تفريغ (من تاريخ الانتاج ) | |
| اللحوم المبردة | ٣٦٠٢/ ٢٠٠١ | اللحوم المبردة | ١٤ يوم للحوم المبردة بالعظم على شكل قطع كبيرة<br>٢٨ يوم للحوم المبردة بالعظم ومعبأة تحت تفريغ.<br>٤٩ يوم للحوم المبردة المشفاه ومعبأة تحت تفريغ<br>٧٠ يوم لحوم مبردة بالعظم أو مشفاه معبأة تحت تفريغ وفى جو من غاز خامل<br>(من تاريخ الذبح على درجة صفر إلى ٢ ˚ س) | غلاف محكم مناسب |
| لحوم نعاميات مبردة | ٣٧٠٨/ ٢٠٠٢ | لحوم النعاميات المبردة والمجمدة | ٧ أيام للمنتج المبرد<br>١٤ يوم للمنتج المبرد والمعبأ تحت تفريغ والمعامل بغاز خامل.<br>من تاريخ الذبح وتحفظ على درجة صفر إلى ٤ ˚ س | |
| بيض المائدة | ٣١٦٩/٢٠٠٧ | بيض الدجاج الطازج بيض المائدة | ثلاثة اسابيع من تاريخ الانتاج (على درجة حرارة لا تزيد على ٧ ˚س ) | |
| البيض المجفف | ١٥٢٣/٢٠٠٧ | البيض المجفف (كاملاً – بياض – صفار) | ٦ شهور | اكياس غير منفذة للرطوبة او عبوات صفيح |

## جدول (٤)

## منتجات غذائية متنوعة

| أسم المنتج | رقم المواصفة | أسم المواصفة | فترة الصلاحية | نوع العبوة |
|---|---|---|---|---|
| ملح الطعام اليودي | ٢٧٣٢-١/ ٢٠٠٥ | ملح الطعام" المدعم باليود " | ٢٤ شهر | |
| الخميرة الطازجة | ١٩١-١/ ٢٠٠٥ | الخميرة | ١٠ أيام على درجة ٣ – ٥°س<br>٤٨ ساعة على درجة حرارة الغرفة ٣٠°س | |
| - مرجرين<br>المحتوى الكلى للدهن ≤ ٨٠ ٪<br>- دهون خليط قابلة للفرد<br>المحتوى الكلى للدهن ≤ ٨٠ ٪ | ٦٣٧٤ لسنة ٢٠٠٧ | الدهون القابلة للفرد والدهون الخليط القابلة للفرد * | ٦ شهور | لفائف من ورق البارشمنت أو رقائق الالومنيوم أو البلاستيك بشرط الحفظ على درجة حرارة لاتزيد على ١٠°س |
| | | | ٨ شهور | لفائف من ورق البارشمنت أو رقائق الالومنيوم أو البلاستيك بشرط الحفظ على درجة حرارة لاتزيد على ٥°س |
| | | | ١٢ شهر | عبوات معدنية محكمة القفل والحفظ على درجة حرارة لاتزيد على ٢٥ °س |
| مياه طبيعية معباة | ٢٠٠٧/١٥٨٩ | المواصفات العامة لمياه الشرب المعبأة (غير المياه المعدنية الطبيعية) | ١٢ شهر | |
| مياه معدنية معباة | ٢٠٠٥/١٥٨٨ | المياه المعدنية الطبيعية المعبأة والمعدة للشرب | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| المشروبات الغازية | ٣٣٦-١/٢٠٠٥ | المشروبات الغازية غير الكحولية | ١٢ شهر | عبوة زجاجية سعتها الحجمية أكثر من ٢٥٠ مل |
| زيوت نباتية | ٤٩-٢/٢٠٠٥ | زيوت الزيتون وزيوت تفل الزيتون | ١٢ شهر وتصل إلى ٢٤ شهر فى حالة التعبئة فى جو من غاز خامل | |
| | ٤٩-٣/٢٠٠٥ | زيت جنين الذرة | | |
| | ٤٩-٦/٢٠٠٥ | زيت فول الصويا | | |
| | ٤٩-٧/٢٠٠٥ | زيت عباد الشمس | | |
| | ٤٩-٨/٢٠٠٥ | زيت بذرة القطن المعد للطعام | | |
| | ٢١٤٢/٢٠٠٥ | زيت الطعام لاغراض القلى والتحمير | | |
| | ١٦٨٥/٢٠٠٥ | زيت بذر اللفت منخفض المحتوى من حمض الايروسيك والمعد للاستهلاك الادمى | | |
| | ٤٩-٤/٢٠٠٥ | زيت بذر الكتان | ٦ شهور | |

## ٢- المراجع

المواصفات القياسية المصرية ١٥٤٦ الخاصة بـ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية" .

## الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بمراجعة هذه المواصفة اللجنة المشكلة بالقرار الوزارى رقم ٢٠٠٥/٢٣٢ والتى تضم الجهات التالية:-

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
- المعامل المركزية – وزارة الصحة.
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
- مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية.
- المركز القومى للبحوث .
- كلية الزراعة جامعة القاهرة.
- غرفة الصناعات الغذائية.
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية .
- شركة ميفاد.
- شركة حلوانى أخوان.
- شركة جهينة للصناعات الغذائية.
- شركة كوكا كولا العالمية .

## ﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على
أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

# ES: 2613-2/2008

# SHELF LIFE FOR FOOD PRODUCTS

## Part : 2

## SHELF LIFE

ICS : 67.040

**Arab Republic of Egypt**
**Egyptian Organization for Standardization and Quality**